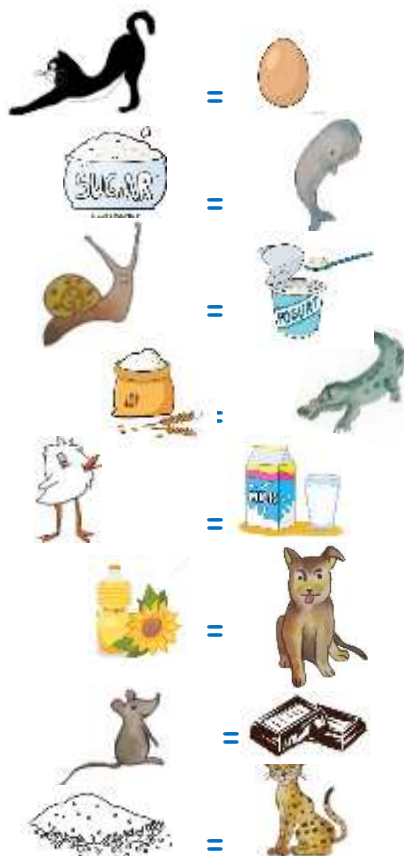


MUFFIN "Sepulveda"

Useremo
come
misurino,
il bicchiere
dello yogurt














Legenda:



Ingredienti:

- 
- $1/2$ 
- 
- 
- 
- $1/2$ 
- $1/2$ 
-  bustina lievito

Procedimento

- Mettete in una ciotola  uova,  zucchero  e iniziate a mescolare.
- Aggiungete lo Yogurt  il latte  e l'olio di semi  continuando a mescolare.
- Mettete la farina  un po' per volta.
- Inserite anche il lievito.
- Mescolate bene, fino a quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati.
- Aggiungete i pezzetti di cioccolato .
- Riempite gli stampini  dei muffin un pochino più della metà.
- Cuocete in forno  a 180° per circa 15/20 minuti 

BUONA MERENDA! 